

51,25\$

Gewurztraminer Grand
Cru Furstentum 2009



Biologique



Biodynamique

	Code produit	13975552
	Prix licencié	44.47\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Alsace
	Appellation	Alsace Grand Cru Furstentum
	Qualité	Grand cru
	Cépage(s)	Gewurztraminer 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	37
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2024

Rigoureux et perfectionniste, Jean-Christophe Bott fait partie des grands vignerons alsaciens. Il s'investit dans un travail rigoureux au chai comme à la vigne, cultivée en biodynamie. Alors qu'il ne comptait que 4 ha à sa création en 1953, le domaine en possède aujourd'hui 15, sur sept communes. Les vins produits sont amples et suaves, leur grande richesse est très bien maîtrisée : même les vins les plus doux ne souffrent d'aucune lourdeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Furstentum s'étend sur près de 30 ha, exposé plein Sud à une altitude de 350 à 400 m sur une pente relativement forte par endroits. Il est intéressant de remarquer la présence d'une végétation méditerranéenne sur ce Grand Cru. Ce terroir marno-calcaire-gréseux est très caillouteux, bien filtrant alors que son sous-sol est formé principalement de calcaire du Dogger inférieur. C'est un terroir de prédilection des Gewürztraminers et des Pinot Gris.

ÉLABORATION DU PRODUIT

CHRISTIAN LANGLOIS
Récolte manuelle de la caisse
(514) 368-7684
Rive-Nord, Méric et 2
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
avec tri-pressurage e
(438) 871-2948
Laval, Québec et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
de 12 heures d'écart
(514) 546-0059

Montréal-Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



indigènes pendant 4 à 5 mois, élevage sur lies fines jusqu'à début Septembre. Ensuite le vin subit une filtration fine avant d'être mis en bouteilles. Le vin ne subit aucun levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification, ni enzymag

BG
DOMAINE
**BOTT
CEYL**



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie